FONDATION
GOODPLANET

Comprendre

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ENJEUX ET SOLUTIONS

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ENJEUX ET SOLUTIONS

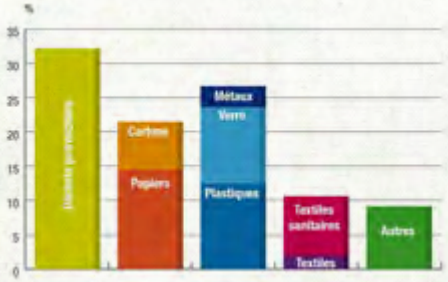
1 LES DÉCHETS EN FRANCE p.1
2 LES DÉCHETS ALIMENTAIRES DANS LE MONDE : DU « CHAMPS A L'ASSIETTE » p.2
3 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DES MÉNAGES p.3
4 L'ENGAGEMENT DES INSTITUTIONNELS p.4
5 LES ENJEUX p.5
6 LES SOLUTIONS p.8
7 LA FONDATION GOODPLANET p.16

1 LES DÉCHETS EN FRANCE

Chaque Français produit environ **390 kg** d'ordures ménagères par an et amène près de **200 kg** d'encombrants à la déchèterie : c'est **2 fois** plus qu'il y a **40 ans** !

Seuls **37%** de nos déchets sont valorisés par le recyclage ou le compostage. Cela signifie que plus des **3/4** des déchets sont encore stockés sous terre ou incinérés.

Composition des ordures ménagères



Source : Ademe

Selon le Code de l'Environnement, est appelé déchet :

- tout résidu d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation
- toute substance, matériau, produit ou, plus généralement, tout bien meuble abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon.

2 LES DÉCHETS ALIMENTAIRES DANS LE MONDE : DU « CHAMPS A L'ASSIETTE »

Depuis la culture du produit jusqu'à l'assiette du consommateur, une quantité importante de nourriture est perdue à chaque étape : transformation du produit, transport, cuisine, etc..

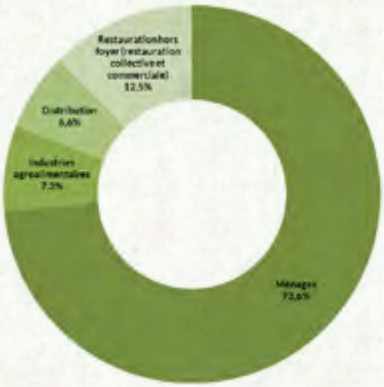
Environ **1,3 milliards de tonnes** de nourriture est ainsi perdue ou gaspillée chaque année, soit la moitié de ce qui est produit dans le monde.

> « D'après une étude de la Food and Agriculture Organisation (FAO), la nourriture gaspillée actuellement en Europe, pourrait nourrir 200 millions de personnes. »

3 LES DÉCHETS ALIMENTAIRES EN FRANCE

D'après une étude de la Commission européenne, publiée en octobre 2010, les ménages seraient responsables de la grande majorité du gaspillage alimentaire en France.

Chaque année, la France produirait ainsi environ **8 590 000 tonnes** des déchets alimentaires.



4 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DES MÉNAGES

D'après l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) chaque Français jette environ **79 kg** de déchets alimentaires par an. Parmi ces déchets, une part importante – environ 75% – est difficilement évitable (os, épluchures, etc.), le reste est du gaspillage alimentaire.

Le gaspillage alimentaire désigne la quantité de nourriture qui aurait pu être consommée par un individu et qui est finalement jetée.

Il s'élève, en France, à environ **20 kg/personne/an.** Nous jetons chaque année près de **7 kg** d'aliments non consommés et encore emballés. Il faut y ajouter, les restes de repas, les fruits et légumes abîmés ou encore le surplus de pain jeté, qui représentent environ **13 kg/ habitant /an**.

4 L'ENGAGEMENT DES INSTITUTIONNELS

PROGRAMME DES NATIONS UNIES POUR L'ENVIRONNEMENT

A l'occasion de la Journée Mondiale de l'Environnement 2013, le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PUNE) a lancé une campagne mondiale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

PENSEZ · MANGEZ · PRESERVEZ
DITES NON AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La campagne "Think.Eat.Save" (Pensez.Mangez.Préservez) vient appuyer l'initiative "Save Food" de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) qui vise à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires le long de la chaîne de production et de consommation alimentaires.

Pour en savoir plus >> www.thinkeatsave.org/fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

Le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt a fait du gaspillage alimentaire l'une de ses priorités. Dans ce cadre, il a lancé la campagne « Manger c'est bien, jeter ça craint ! »

Le site propose de nombreuses solutions pour réduire nos déchets organiques. On y apprend, par exemple, qu'environ **50%** de ces déchets sont des fruits et des légumes, souvent jetés en raison de leur apparence alors qu'ils sont parfaitement consommables !

Pour en savoir plus >> alimentation.gouv.fr

5 LES ENJEUX

COMPRENDRE > LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

▶ Alimentation et émissions de gaz à effet de serre

La consommation de nourriture représente, en moyenne, **20%** des émissions quotidiennes de gaz à effet de serre (GES) d'un Français.

En effet, la production, la transformation, le transport, l'utilisation d'aliments ainsi la gestion des déchets organiques émettent des GES dans l'atmosphère.

MENU 1
• 1L d'eau de ville
• 1 cuisse de poulet
• 200g de haricots verts frais
• 1/4 d'ananas frais de Côte d'Ivoire (par bateau)
0,6 kg eqCO2
MENU 2
• 1L d'eau minérale
• 150g de boeuf
• 200g de haricots verts surgelés
• 1/4 d'ananas frais de Côte d'Ivoire (par avion)
5,6 kg eqCO2
Le MENU 1 émet l'équivalent de 20 centilitres d'essence.
Le MENU 2 émet autant de GES que de brûler 2L d'essence.

Mission Climat de la Caisse des Dépôts, d'après des données du Bilan Carbone®

Réduire le gaspillage alimentaire constitue donc aussi un moyen de lutter contre les changements climatiques.

> « L'empreinte carbone d'un repas s'élève à environ 3 kéqCO2, soit autant qu'un litre d'essence. »

A titre d'exemples :

Gapsiller une baguette équivaut à :
>> Rouler **2,2 kilomètres** en voiture
>> Allumer **32 ampoules** pendant 1 heure
>> Faire tourner **2** fois un **lave-vaiselle**

Gaspiller un steak équivaut à :
>> Rouler **4,9 kilomètres** en voiture
>> Allumer **70 ampoules** pendant 1 heure
>> Faire tourner **4** fois un **lave-vaiselle**

▸ Alimentation et consommations d'eau

Aux Etats-Unis **30%** de la nourriture produite est jetée chaque année. Or cette nourriture a nécessité de consommer d'importantes quantités d'eau (pour produire les aliments de base, les transformer, fabriquer les emballages, etc.).

Ainsi, il faut :

>> **3 litres d'eau** pour produire **1 litre d'eau minérale**
>> **140 litres d'eau** pour produire **1 café ou 1 salade**
>> **185 litres d'eau** pour produire **1 kg de tomates**
>> **1 100 litres d'eau** pour produire **1 litre de lait**
>> **1 900 litres d'eau** pour produire **1 kg de pâtes**

> “Aux Etats-Unis, 40 000 milliards de litres d'eau seraient ainsi gaspillés, soit les besoins de 500 millions de personnes.”

COMPRENDRE > LES ENJEUX ECONOMIQUES

Gaspiller de la nourriture, c'est aussi également gaspiller de l'argent !
En France, le gaspillage alimentaire représente un coût de plus de **400 €/an** pour une famille de quatre personnes.

COMPRENDRE > LES ENJEUX ETHIQUES

Ce gaspillage est d'autant plus inquiétant que l'augmentation de la population mondiale ainsi que l'évolution des comportements alimentaires devraient entraîner une hausse de **70%** de la demande de nourriture d'ici 2050.

> “D'après la FAO, 1 habitant sur 8 dans le monde se couche le ventre vide, soit plus de 870 millions de personnes sous-alimentées.”

6 LES SOLUTIONS

AGIR > BIEN FAIRE SES COURSES : ACHETER MALIN

▶ **S'interroger sur la nécessité de nos achats :** *Ai-je vraiment besoin de ce produit ?*

▶ **S'interroger sur les quantités achetées**, notamment lors des offres promotionnelles : *Sont-elles adaptées aux besoins de mon foyer ? Vais-je pouvoir manger tout cela avant la date de péremption ?*

▶ **Organiser ses courses**

Il est préférable de commencer par les produits non alimentaires et l'épicerie, de poursuivre au rayon frais et de terminer ses courses au rayon surgelés. Utiliser un sac isotherme permettra de mieux conserver les produits surgelés et de respecter la chaîne du froid.

▶ **Vérifier les dates de péremption, notamment pour les produits frais**

Toutes les dates de péremption ne signifient pas la même chose. Les comprendre permet d'ajuster nos achats :

	Mention sur l'étiquette	Signification
Date limite de consommation (DLC) Les produits concernés : Denrées très périssables (viandes, poissons, œufs, produits laitiers)	« À consommer jusqu'au » accompagné du jour et du mois	Elle informe qu'au-delà de la date indiquée, le produit ne peut plus être vendu ni consommé, car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.
Date limite d'utilisation optimale (DLUO) Les produits concernés : Denrées moyennement périssables	« A consommer de préférence avant le » accompagné : >> du jour et du mois *« A consommer de préférence avant le 18-02 »* >> du mois et de l'année *« A consommer de préférence avant fin mai 2002 »* >> de l'année *« A consommer de préférence avant fin 2003 »*	Elle informe le consommateur sur le délai au-delà duquel les qualités gustatives et nutritionnelles du produit peuvent s'altérer. >> La durabilité du produit est inférieure à 3 mois >> La durabilité du produit est comprise entre 3 et 18 mois >> La durabilité du produit est supérieure à 18 mois

▸ Organiser son réfrigérateur

Ranger devant ou au-dessus les aliments que nous devons consommer rapidement permet de les repérer plus facilement dans notre réfrigérateur et ainsi de ne pas les oublier.

▸ Réserver les zones les plus froides (<4°C) aux aliments fragiles

Zones du réfrigérateur	Aliments à conserver
Zone tempérée (6 - 10°C)	Lait, fruits et légumes frais, fromage rapé, etc.
Zone fraiche (4 - 6°C)	Fromage frais, boisson lactées, yaourts et dérivés, légumes et fruits cuits, plats préparés maison, etc.
Zone froide (<4°C)	Viande, volaille, poisson, tous les autres fromages, crèmes, desserts lactés, légumes prédécoupés et emballés, plats traiteurs cuisinés, pâtisseries, produits en cours de décongélations, etc.
Zone variable (la porte)	Boisson, beurres, oeufs, etc.

>> Se référer au mode d'emploi de l'appareil afin de vérifier ces emplacements.

▸ Nettoyer régulièrement le réfrigérateur

Nettoyer nos appareils avec du bicarbonate de soude, par exemple, est un excellent moyen d'éviter la prolifération des bactéries et de conserver ainsi plus longtemps nos aliments.

▸ Utiliser des boîtes de conservation réutilisables

Elles permettent une meilleure conservation des aliments que les sacs et films en plastique ou en aluminium jetables.

▸ Indiquer la date d'ouverture des aliments sur leurs emballages

▸ Congeler les aliments pour allonger leur durée de vie.

Quelques astuces pour donner une seconde vie à nos aliments

▸ Pour raviver les salades

Mettre un morceau de sucre dans un grand volume d'eau et laisser tremper la salade flétrie pendant ¾ heure.

▸ Pour ramollir du pain dur

L'humidifier légèrement puis le placer au four jusqu'à ce qu'il retrouve une croûte croustillante.

▸ Pour rendre croquants des légumes défraîchis

Si les légumes (carottes, céleris, poivrons et autres) commencent - après un certain temps au frigo - à devenir mous, il est possible de les couper, les laver, et les laisser tremper dans de l'eau au réfrigérateur. Le lendemain, ils seront de nouveau très croquants !

▸ Pour conserver un citron entamé

Saupoudrer la partie entamée d'un citron avec du sel permet de le conserver plus longtemps.

▸ Pour conserver des boissons gazeuses ouvertes

Pour éviter que le gaz ne s'échappe des boissons gazeuses entamées, il suffit de les placer dans le réfrigérateur le goulot en bas.

▸ Pour conserver un fruit entamé

Que faire si nous ne mangeons qu'une demi-pomme (ou poire ou pêche…) ? L'arroser la moitié de jus de citron afin qu'elle ne s'oxyde pas au contact de l'air ambiant. Ils se conserveront ainsi quelques jours.

▸ Pour conserver des pommes de terre

Une pomme de terre germe lorsque l'on ne la consomme pas rapidement. Pour l'éviter, il suffit de les entreposer dans un endroit sombre avec deux pommes.

▶ Ajuster les quantités

Une personne de taille et corpulence moyenne consomme les quantités suivantes :

>> Crudité : 80 à 100 g (2 brocolis, 3 carottes, etc.)
>> Laitue : un bol
>> Légumes secs cuits : 60 g (3 à 4 cuillères à café)
>> Riz : 60 g (1/2 verre)
>> Pâtes : 60 g (1 verre)
>> Poisson sans déchet : 140 g
>> Omelettes : 2 œufs
>> Poulet : 140 g
>> Bœuf : 100 g
>> Pommes de terre : 5 petites pommes de terre.

▶ Cuisiner les restes

Les légumes abimés, une fois les parties détériorées enlevées, peuvent servir pour des soupes, des bouillons de pot-au-feu, des gratins de légumes, etc. Les fruits trop murs peuvent être transformés en purée de fruits, confitures, cakes, smoothies, etc.

▶ Réutiliser le pain rassis

>> **En pain perdu :** Tremper le pain dans un mélange d'œufs et de lait puis cuire le tout à la poêle.

>> **En chapelure :** Mixer finement au robot le pain puis le stocker. Il pourra servir sur un gratin, dans des farces, des boulettes, etc.

>> **En croûtons à l'ail :** Mixer de l'huile et de l'ail. Chauffer le mélange dans une poêle puis y griller des tranches de pain.

Quelques recettes anti-gaspi

▸ Cake « aux restes du frigo »

La base du cake est toujours la même : de la farine, de la levure, des œufs et de l'huile d'olive. Après avoir obtenu un pâte lisse, on verse les ingrédients : crabe, olive, jambon, chèvre, raisin, poivre, roquefort … on peut tout y mettre.

▸ Crumble de ratatouille

Le crumble n'est pas seulement réservé au sucré : on peut remplacer le sucre par de la chapelure. Mélanger 45 g de beurre, 45 g de farine, 20 g de chapelure, 20 g de parmesan et des graines de pavots. Saler et poivrer. Déposer au fond d'un plat le reste de ratatouille, avec du laurier et du thym. Recouvrir de pâte à crumble. Enfourner 20 minutes.

▸ Chips aux épluchures de patates

Laver la peau des pommes de terres, puis la plonger dans l'huile bouillante à 190°C pendant 20 minutes. Les déposer dans un plat garni de papier absorbant et saler aussitôt.

▸ Soupe aux épluchures d'asperges

Faire revenir une échalote et des pommes de terre dans du beurre, ajouter les épluchures d'asperges, puis le bouillon. Mixer avec un peu de crème et la déguster avec des croûtons de pain rassis.

▸ Soupe aux fanes de radis

Faire fondre un oignon dans du beurre et de l'huile d'olive, ajouter les fanes de radis et faire suer. Ajouter du bouillon, du sel, du poivre. Cuire quelques minutes et mixer le tout en ajoutant du cerfeuil et une cuillère de crème fraîche.

LA «FABRIQUE À MENUS »

Prévoir des menus pour deux, quatre ou six personnes pour toute la semaine avec 5 fruits et légumes par jour, des ingrédients de saison, etc. est un véritable casse-tête ! Nous sommes souvent en panne d'inspiration pour diversifier nos repas et manger équilibré. Le Programme National Nutrition Santé met à disposition une « fabrique à menus» sur son site Internet *www.mangerbouger.fr.* En plus de proposer de nombreuses idées de repas et de recettes, cette « fabrique à menus » permet de réaliser sa liste de courses en ligne puis de l'imprimer. Elle offre également la possibilité de décocher les ingrédients dont nous n'avons pas besoin et même d'ajouter de nombreux autres produits notamment non alimentaires. Un excellent moyen d'éviter l'achat de produits inutiles qui finiront dans nos poubelles !

Pourquoi ?

Parce que le compostage permet de limiter la quantité d'ordures ménagères : il est possible d'alléger sa poubelle jusqu'à **40 kg par personne et par an** grâce à la mise en place d'un compost ! Or, le transport et la gestion des déchets (incinération, mise en décharge, etc.) ont des impacts notables sur l'environnement.

> « Si **10 millions** de Français compostaient leurs déchets organiques, **3 600 000 T** de déchets par an serait évitées soit une économie estimée à **30 millions d'euros**. »

Le principe du compostage est simple : la faune et la flore du sol (bactéries, champignons, vers de terre, etc.) transforment les déchets organiques (déchets du jardin et de cuisine) et les recyclent en compost, un amendement riche en azote et en carbone, excellent pour la fertilité des sols. Le compost peut ensuite être utilisé en paillis ou en engrais naturel selon l'état de dégradation :

▸ Les compost jeunes

Le compost jeune, obtenu après **3 à 4 mois**, est appelé paillis. Il peut être utilisé dans sa totalité comme paillage, à l'exception des éléments très grossiers. Il se dispose en surface sur des végétaux bien enracinés et permet :

>> D'éviter l'utilisation de désherbants chimiques car il empêche fortement le développement d'herbes indésirables.

>> De protéger le sol des intempéries et d'éviter son tassement.

>> D'apporter des éléments minéraux progressivement favorables à la fertilité du sol .

>> De limiter le dessèchement en été et éviter ainsi certains arrosages.

>> D'assurer une protection des plantes et des insectes contre le froid.

▸ Les compost mûrs

Le compost mûr, quant à lui, peut être obtenu au bout de **8 mois.** Il est composé d'éléments fins et grossiers, de couleur brune. Ce compost peut être incorporé dans les premiers centimètres du sol, par griffage. Pour l'utiliser en rempotage ou pour les semis, il est préférable de le tamiser puis de le mélanger avec de la terre.

Comment ?

▸ Choisir un composteur adéquat

>> Jardins de moins de 100 m^2 > capacité de 100 à 200 litres

>> Jardins de 100 à 500 m^2 > capacité de 200 à 600 litres

>> Jardins de plus de 500 m^2 > capacité de 600 à 800 litres

▸ Respecter la règle des «3V» :

>> **VARIER**, en diversifiant les apports

>> **VÉRIFIER** l'humidité. Un compost trop sec limite la décomposition et développe des moisissures. Trop humide, il dégage des odeurs désagréables

>> **VENTILER**, en aérant et en brassant régulièrement.

Un compost en bon fonctionnement ne doit pas engendrer de nuisances particulières, aussi convient-il de bien maîtriser ces trois points.

▶ Connaitre les déchets compostables

La plupart des déchets de cuisine se compostent : épluchures de légumes, restes de fruits et de pains, coquilles de fruits secs ou d'œufs, filtres et marc de café, sachets d'infusion, etc. En revanche, les restes de viandes, de poissons ainsi que les agrumes se décomposent très difficilement et sont donc à jeter dans la poubelle principale.

>> On composte :

- Les fleurs fanées, les plantes, les fanes du potager
- Les tontes de gazon, les feuilles, les tailles de haies et d'arbustes
- Epluchures, coquilles des fruits secs (noix, noisettes, etc.), coquilles d'œufs
- Restes de légumes, de fruits, de repas (riz, pâtes, pain, etc.)
- Filtres, marc de café et sachets d'infusion

>> On ne composte pas :

- Cendres de bois
- Matières synthétiques et plastiques
- Métal, verre
- Poussières de sacs d'aspirateurs
- Morceaux de bois et branches (> 10 mm de diamètre).

ZOOM SUR LE COMPOST COLLECTIF

Pour jardiner en préservant la biodiversité environnante, il peut être utile de mettre en place un compost collectif, à proximité de son jardin partagé.

1) Définir le type de compost, le nombre de foyers participants (15 à 20 minimum), et la quantité de déchets estimée.

2) Equiper chaque foyer d'un bio seau d'environ 5 litres.

3) Choisir un emplacement pour le biobac (bac de remplissage) dans un lieu discret, inaccessible aux animaux, abrité du vent et à l'ombre. Il faut compter minimum 5 m^2.

4) Indiquer, à l'aide d'un affichage permanent, les déchets qui se compostent et ceux qui ne se compostent pas.

5) Organiser l'équipe qui s'occupera d'aérer, mélanger, tamiser le compost, etc.

6) Utiliser ce compost comme paillis ou engrais naturel pour le jardin partagé.

8 LA FONDATION GOODPLANET

Créée en 2005 par Yann Arthus-Bertrand, la Fondation GoodPlanet se donne pour missions d'éveiller les consciences à l'écologie et d'agir sur le terrain pour préserver notre environnement.

> “J'ai créé la Fondation GoodPlanet pour sensibiliser, informer et éduquer les publics de tous les âges et horizons. Mais aussi pour passer à l'action et donner l'envie, à tous, de s'engager dans des projets qui contribuent à plus de respect de la Planète et de l'Homme.”
>
> *Yann Arthus-Bertrand / Président de la Fondation GoodPlanet*

La Fondation GoodPlanet convie à un mode de vie plus respectueux de la Terre et de ses habitants. A travers ses programmes de sensibilisation, la Fondation agit pour la planète en proposant des solutions réalistes et optimistes qui encouragent chacun à s'engager pour l'environnement.

LES OBJECTIFS DE LA FONDATION

1 - Sensibiliser par l'image

Pour inciter chacun à préserver l'environnement et à s'ouvrir aux autres, la Fondation GoodPlanet organise des expositions et convie le public à découvrir la beauté et les richesses de la nature, à écouter et partager les témoignages des Hommes (7 milliards d'Autres, Des Forêts et des Hommes, GoodPlanet Film Festival, Human).

2 - Informer le grand public sur l'environnement et ses enjeux

Pour comprendre les différents sujets du développement durable et explorer toutes leurs facettes, découvrez le site d'information GoodPlanet.info, et toute une collection de livres.

3 - Éduquer au développement durable

Pour sensibiliser les enfants et les jeunes aux problématiques de développement durable, à travers des posters, et les dossiers pédagogiques associés, distribués gratuitement dans les établissement scolaires.

4 - S'engager contre le changement climatique et pour le développement des pays du Sud

Pour inciter chacun à son échelle, entreprise, collectivité et particulier, à agir pour réduire son empreinte carbone, à soutenir des projets à impacts socio-environnementaux, et contribuer à l'amélioration de la scolarisation des enfants, notamment dans les pays du Sud (Programme Action Carbone Solidaire).

En savoir + > *www.goodplanet.org*
Devenir bénévole > *www.goodplanet.org/passez-a-l-action/*
Compenser vos émissions > *www.goodplanet.org/calculateurs-carbone/*

© PHOTOGRAPHIES DE YANN ARTHUS-BERTRAND

Cerisiers en fleurs dans les monts du Lyonnais,
Rhône, France (45°47’ N - 4°33’ E).

La Tour Eiffel et la Seine depuis le Trocadéro,
Paris, France (48°52’ N - 2°18’ E).

Paysage agricole près de Cognac,
Charente, France (45°42’ N – 0°13’ O).

Femmes au puits près de Khudiala,
Rajasthan, Inde (26°26’ N – 72°40’ E).

Champs de tulipes à proximité de Lisse,
région d’Amsterdam, Pays-Bas (52°05’ N - 4°42’ E).

Bora Bora,
Polynésie française, France (16°31’ S - 151°46’ O).

Pirogues sur la rivière Buriganga à Dhaka,
Bangladesh (23°38’ N - 90°26’ N).

Retrouvez plus de photographies de Yann Arthus-Bertrand sur le site > *www.yannarthusbertrand2.org*

NOTES

POUR PLUS D'INFORMATIONS

- www.goodplanet.org
- www.goodplanet.info
- www.worgamic.org
- www.fne.asso.fr
- www.alimentation.gouv.fr
- www.reduisonsnosdechets.fr
- www.ecocitoyens.ademe.fr/mes-dechets
- www.oivo-crioc.org/files/fr/3102fr.pdf
- www.unep.org/french/
- www.cnid.org

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE - ÉDITION 2014

Rédaction : Aurélie Conrozier, Aymeric Guidoux

Conception graphique : Françoise Jacquot, Aymeric Duchemin

Correction : Nadia Dhoukar, Thierry Touchais

Imprimé gracieusement par e-Center

© FONDATION GOODPLANET

COLLECTION COMPRENDRE - LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

A quoi sert le développement durable ?

Est-ce vraiment utile et nécessaire ?

Toutes ces contraintes d'accord mais pour quoi, pour qui ?

Comment puis-je agir concrètement et simplement ?

Voici quelques exemples de questions régulièrement posées qui restent encore trop souvent en suspens. Pourtant, si ces questions ont l'air complexes, elles nécessitent surtout d'être abordées avec pédagogie. Loin des discours moralisateurs, ce guide propose des élements de réponse mais surtout des solutions simples et adaptées à notre mode de vie actuel : **des solutions qui donnent envie d'agir !**

CONTACT
Aurélie CONROZIER
aurelie@goodplanet.org

FONDATION
GOODPLANET